CIBULÁŘSTVÍ,

čili

návod k pěstování,

uchování a zužitkování

cibule, šalotek, pažitky, póru, perlovek, česneku a rokambolu.

(S dvěma vyobrazeními.)

Sepsal

EMANUEL MELIŠ,

majitel hospodářské zkušební stanice.

V HOŘE KUTNÉ.

Nákladem knihtiskárny a knihkupectví Karla Šolce.

1886.

Slovutnému Pánu, panu

DRU. LAMBLOVI,

INSPEKTORU

hospodářských škol v Čechách,

ze zvláštní úcty věnuje

spisovatel.

Cibule obecná čili letní.

(Allium Cepa).

Cibule byla už v šedověku známa; činít se o ní zmínka už v době, kdy Cheops budoval pyramidy a Plinius vypravuje, že dělníci při stavbě pyramid snědli za 1600 talentů (9 milionů zlatých, cibule, česneku a řepy. Rovněž tak rádi poživali cibuli za středověku židé a až do dnešního dne je cibule v celém orientu velice oblibena; vyniká zde však jemnější chutí.

V Čechách a na Moravě pěstuje se cibule od dávných let, avšak přece ne v té míře, jak by toho tato důležitá rostlina zasluhovala. Na Moravě požívá cibule bzenecká dobré pověsti.

Též v rakouských zemích zanášejí se pěstováním cibule. V Uhrách jest cibule velmi oblíbena a pěstuje se zde tedy velmi hojně; nejvyhlášenější jest zde kamzikobarevná cibule makovjská.

Staří Němci pěstovali pilně cibuli a Sidonius vyčítá Gallům, že zapáchají česnekem a cibulí. Nyní věnuje se v Německu cibulářství největší péče a pozornost, jmenovitě v okolí měst Heldrungen, Artern, Lübbenau, Ulm, Arnstadt, Naumburg, Camburg a Hannover.

Ve Falcku vynáší cibulářství z 1 jitra 370 marků (něco přes 185 zl.) čistého výtěžku.

Podnebí v Španělsku, Portugalsku a Italii je rostlinám ošlejchovitým příznivo a proto také se tam cibule daří výborně.

Na Rusi jest cibulářství velkolepé. Ve vesnici Bezonovce, která náleží jistému Kišinskému, pěstuje 200 rolníků pouze cibuli, která se vyváží do všech končin. Roku 1871. sklídil jistý Tatar 30.000 liber cibulí.

V Rumunsku daří se cibule výborně a slouží vedlé okurek za hlavní potravu venkovského obyvatelstva.

V Řecku je cibule velmi oblíbeným jídlem, jmenovitě u nižších vrstev obyvatelstva a proto také se tam věnuje cibulářství velká pozornost.

V Spojených státech amerických pěstuje se cibule v rozsáhlé míře, jmenovitě v Konnektikutu a v Masachuretsu.

V Indii, kde se vedlé česneku cibule pěstuje, je tato oblíbenou zeleninou; pouze fakirům jest zapovězena, ji pojídati.

V Sudansku (v Africe) jsou tu a onde celá pole pokryta vedlé okurek a kdyní cibulemi. V Egyptě pěstují se nejkrasší cibule.

Australové zanášejí se též cibulářstvím, jmenovitě na ostrově Tasmanianském, kde se cibuli věnuje 1803 akrů polí.

Roztřídění cibule.

Cibule náleží k druhu ošlejchů a tyto dělí se v ohledu vědeckém na tři skupeniny.

P r v n í s k u p e n i n a má trubicovité v průřezu kulaté aneb polokulaté listy, které jsou buď tlusté a rourovité aneb tak tenké jako sití, ne-

souce květné okolíky bez cibulek a vytvořujíce tobolky a semena. Sem náležejí: cibule domácí, cibule zimní, cibule egyptská, šalotka a pažitka.

Druhá skupenina má ploché, našemu obilí podobné listy a květné okolíky bez cibulek; nesouc tobolky, vytvořuje semena. Sem patří pór zimní, perlovky a pór letní.

Třetí skupina má ploché, našemu obilí podobné listy, které nesou v okolíkách mezi květy cibulky, jež zamezují květům další vývoj a proto se z květů těch žádná semena vyvinouti nemohou. Rozmnožování musí se tedy díti hlízami aneb cibulkami v květných okolíkách se nalezajícími. — Sem náležejí česnek a rokambol.

V obchodnickém světě roztřiďuje se cibule dle barvy, tvaru a doby uzrání. — Co do barvitosti rozeznáváme čtyry hlavní barvy cibul:

1) hnědou, 2) červenou, 3) žlutou a 4) bílou.

Co do tvaru rozeznáváme: a) kulatou, b) kulovitou, c) plochokulatou, d) plochou, e) vejčitou, f) hruškovitou.

Co do doby uzrání máme: 1) ranou, 2) prostředně ranou, 3) pozdní.

Cibule hnědá

jest dvojí: temnohnědá: teneriffská, jasnohnědá: uherská z okolí Mako.

Cibule červená.

K červeným náleží: plochá madejrská, španělská, vídeňská, hruškovitá, tripolská obrovská, francouzská atd.

K bledočerveným: plochá bellegardská, kulatá holandská, bornejská, erfurtská.

K hnědočerveným: wether-fieldská, tripolská della Rocca.

K růžovým: bzenecká polokulatá.

K tmavočerveným: plochokulatá brunšvická, erfurtská.

Ke krvorudým: holandská, tripolská, Sanguigna, velká sallonská.

Ke karmínovým: plochokulatá meziérská.

K jasnočerveným: Magnum bonum.

Co do uzrání rozeznáváme:

a) velmi ranou cibuli jako je: bílá „Nocera“ a cibule jasnohnědá teneriffská a tripolská červená obrovská;

b) ranou, jako je červená wetherfieldská, stříbrobílá pařížská, španělská červená a španělská stříbrošedá, madejrská bílá obrovská;

c) pozdní, k níž se počítají všechny ostatní.

Cibule žlutá.

Žlutá: plochokulatá holandská, St. jameská, žitavská obrovská, hruškovitá, dauverská, ruská kulatá, amer. kulatá, „Yellow Globe“, erfurtská.

Jasnožlutá: plochokulatá holandská, plochokulatá „des Vertus“, Wundervoll.

Temnožlutá: Champion z Bedfordshire kulatá.

Sírožlutá: holandská, erfurtská.

Slámožlutá: holandská, erfurtská.

Bledožlutá: kulatá erfurtská, obrovská bassanská.

Hnědožlutá: kulovitá „Giant Rocca“.

Kamzikobarevná: uherská makovská, obrovská až 3 klgr. těžká.

Nažloutlohnědá: della Rocca.

Cibule bílá.

Bílá: španělská, „Bambury“, raná Queen

hruškovitá, mamutka, španělská čili francouzská, obrovská tripolská, nocerská, madejrská, Agostegna, erfurtská.

Stříbrobílá: neapolská „Maggiojola“, vídeňská raná, holandská, pařížská, květnová plochá, erfurtská, Nocera, Mamutka.

Ke kulatým náleží: americká „Yellow Globe“, bornejská obrovská, dauverská žlutá, erfurtská žlutá tvrdá, holandská bledočervená, holandská žlutá, madejrská obrovská, ruská žlutá, vídeňská červená, žitavská žlutá, bledočervená, stříbrobílá, bílá „Queen“, bílá Nocera, bílá „Agostegna“, krvorudá „Sanguigna“ lissabonská.

K plochokulatým: brunšvická temnočervená, erfurtská bledočervená, erfurtská sírožlutá, erfurtská stříbrobílá, holandská žlutá, holandská slámožlutá, holandská sírožlutá, holandská stříbrobílá, holandská krvorudá, madejrská červená, mezierská karmínová, de Vertus jasnožlutá, pařížská raná, „Valence“, „Golden Queen“ malá.

K plochým: bassanská červená, bellegardská, bledočervená, stříbrošedá, „Magiojola“, obrovská madejrská, bílá Mamutka, květnová stříbrošedá.

Ke kulovitým: hnědožlutá obrovská, „Giant Rocca“, madejrská obrovská, dauverská žlutá, portugalská.

Ku vejčitým: světločervená „Magnum bonum“, sv. jameská žlutá, bellegardská.

K hruškovitým: arnstädtská sladká, vídeňská červená, bledočervená, bílá, žlutá, „Wundervoll.“



Cibule hruškovitá.

Půda a podnebí.

Cibule vyžaduje rovněž tak jemné, kypré a lehké půdy, jako šafrán, tedy co možná písčité, snadno záhřevné, ale přec tak vazké, aby rychle nepozbyla zimního vlhka; slovem cibule žádá více suché, než vlhké půdy, tak zvané jemné aneb písčité hackoviny. Cibule nesnese příliš mastné půdy a obyčejně v ní plísní a ponravami

trpívá. Chceme-li ale přece v takovéto půdě cibuli pěstovati, musíme ji uhelným práškem aneb i dřevěným popelem pomrviti. Podnebí není však třeba tak teplého jako u šafránu, neboť cibule daří se v zemích koruny české, jakož i v jiných zemích rakousko-uherské říše.

Volná, slunná, teplá poloha, která musí být prosta svrchní čili půdné vody, svědčí ji dobře. Madeirská cibule, která se zvláště hodí k vaření a nadívání, daří se v teplé, chráněné poloze jižní v kypré mastné a koňským hnojem pomrvené půdě.

O hnojení.

Nejlepší mrvou k cibuli je hnojůvka. Rozhazování mrvy na podzim a vyloužení její v zimě konalo by sice podobné služby, avšak s mrvou dostal by se do půdy plevel. Někteří mrví k cibuli ovčím hnojem, k cibuli madejrské koňskou mrvou. Na každý pád musí se k cibuli na podzim hnojiti a užijme k tomu cíli krátké uležaté mrvy, která se musí mělce do země vpraviti. Kdybychom na jaře čerstvou mrvou k cibuli pohnojili, nedařilo by se jí dobře aneb by zahnívala. Cibule prospívá beze všeho mrvení po cukrovce, po okurkách, tykvích, řetkvičce aneb po zelí, k nimž se bylo hnojilo. Po sklizené cibuli možno beze všeho hnojení pěstovati hrách, fazol, česnek, mrkev atd.

Velmi dobře působí též, posypeme-li záhony, na nichž je zasetá cibule, třislem aneb starou mrvou.

Úprava půdy.

Půda se musí pečlivě zrýti aneb hluboce zorati, pak hrabicemi aneb branami dobře svláčeti. Čím lehčí je půda, tím nutněji, aby se

práce ta vykonala před nastávající zimou. Chceme-li však půdu teprv na jaře zpracovati, pak musíme s prací začíti hned, jakmile půda poněkud byla oschla. Půda musí býti totiž při upravování náležitě čerstvá a úplně slehlá.

Semeno cibulové.

Dobré a čerstvé semeno cibulové vyhlíží černolesklé; zrno je plné a těžké.

Dle Dra. Nobbe obsahuje 1 klgr. cibulového semena:

nejméně	průměrně	nejvíce
240·096,	276·167,	385.839 zrn.

Dle mého výpočtu obnášel 1 klgr. semena žitavské cibule 266000 zrn, 1 litr cibulového semena váží průměrně 490—500 gr., tedy hektolitr 49—50 kg., 1 litr obsahuje as 110.600 semen.

Semeno cibulové je průměrně 3 mm. dlouhé, hranaté; horní jeho strana poněkud dutě vypouklá. Rozřízneme li je v polo, jest pevné a bílé, kdežto špatně sklízené semeno pozbývá lesklého povrchu a rozřízneme-li je, jest uvnitř nažloutlé a semeno lehčí. Často přimíchávají nesvědomití semenáři k dobrému cibulovému semenu staré, neklíčivé, které se nedá tak snadno od čerstvého rozeznati. Dobré semeno klíčí v 10—12 dnech, a má-li semeno cibulové býti prodejné, musí ho aspoň 70% vyklíčiti a vyjíti.

1 litr semena žitavské cibule váží 508—515 gramů, a tudíž 1 hektolitr 50·8—51·5 kilogr.

K osetí 1 hkt.	pole vystačí	10—12 kg.	semena.
„ 1 jitra	„ „	5·7—6·9 kg.	„
„ 1 korce	„ „	2·8—3·4 „	„
„ 1 měřice	„	1·9—2·3 „	„

Semeno cibulové rozezná sa od semena pórového hlavně tím, že je semeno cibulové o něco

větší než pórové, a že horní povrch cibulového semene je dutě vypouklý, kdežto povrch pórového není vypouklý, dle barvy nedá se však cibulové od pórového rozeznati.

Semeno cibulové jest co do obrysů kulatější, kdežto semeno póru jest podlouhlé, u semena cibulového shledáváme při obrysu výkrojek dva růžky tvořící, což u pórového semena není. Co do délky jest cibulové a pórové bez mála stejné; co do šířky jest cibulové průměrně 2·5 mm.; pórové pouze 2 mm. široké.

Pěstování cibule.

Cibule pěstuje se na dvojí způsob, a sice buď
a) ze semena čili kulturou jednoroční;
b) ze sazeček cibulných čili kulturou dvouletou.

Jednoroční kultura spočívá v tom, že se zaseje semeno v březnu neb dubnu do dobře zryté a upravené půdy buď na široko neb v řádcích. Símě se jen ploše as $1/2$ cm. pokryje dobrou kyprou zemí a buď se zaválcuje aneb pomocí prkénka utlape. Posypání záhonů dřevěným popelem aneb sazemi prospívá velmi dobře, neboť následkem toho vyvinuje se cibule na povrchu.

Chceme-li pěstovati cibuli ve velkém, radno zasíti semeno secím strojem v řádcích 20—25 cm. od sebe vzdálených načež se semeno zavláčí a uváluje.

Semeno cibulné klíčí jen při dostatečném vlhku a vězí-li pevně v půdě. Když pak semeno vzejde, což se děje ve 4—6 týdnech, protrhají se hustě vypučivší rostlinky tak, aby stála jedna od druhé 10—20 cm. vzdáleně od sebe dle toho, jak velký druh cibule pěstujeme.

Vytrhané mladé rostlinky mohou se na zvláštní záhony zasaditi; musí se však vždy k tomu hleděti, aby země byla kyprá a plevele zbavena. Posypeme-li cibuliště dřevěným popelem, svědčí to dobře cibulným sazenicím. Abychom urychlili na podzim tvoření se hlíz, zakruťme rukou nať jejich, a když tato byla odumřela, vyndejme cibule ze země a uschovejme je na suchém a větrném místě. Největší cibule ponechají se kuchyni; nejmenší co sazečky k sázení na druhý rok.

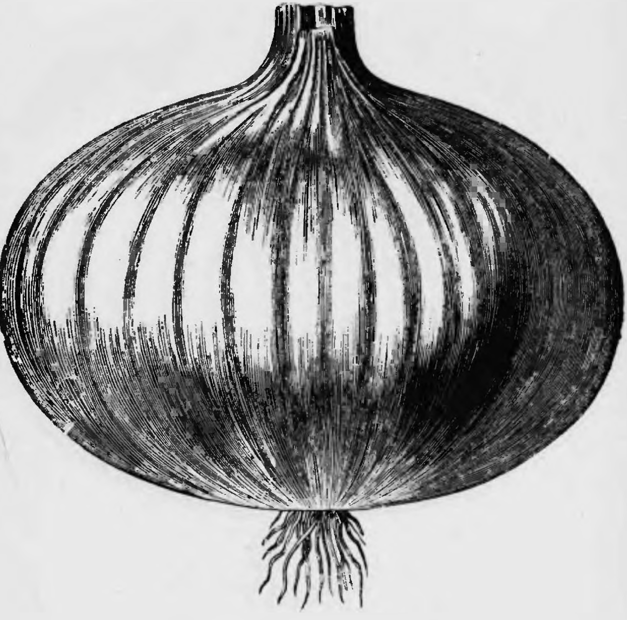
Velmi pěkných a velkých cibulí dosáhneme tím, zasejeme-li semeno do vlažného pařeniště a přesadíme-li pak mladé rostlinky na záhony. — To platí jmenovitě o cibulích španělských a tripolských, jejichž semeno se do pařeniště zasíti musí.

Na panství hraběte Görz-Schliz-Rinspacha v Hessensko-Darmstadtsku sklízejí cibule, které průměrně váží 750 gr. Nejmenší cibule váží 375 gr., největší 1125 gr. Semeno cibulné seje se tam do pařeniště, a jsou-li rostlinky as 8 týdnů staré, zabahní se rozředěnou hnojůvkou a vysázejí se za deštivého počasí. Rostlinky sázejí se tam 20—25 cm. vzdáleně od sebe.

K docílení různých velkých cibulí doporoučí Th. Rümpler vysíti semeno na začátku března do vlažného pařeniště a provětrávati vzešlé rostlinky cibulné hojně a často, pak se vyzvednou, když byly třetí list nasadily, ze země, uřezají se jim trochu kořínky i listy a zasadí se na čerstvě připravený záhon tak hluboko, jak as dříve stály 10—12 cm. od sebe v řadách 15 cm. od sebe vzdálených a zalívají se, když jest toho třeba.

Semeno madeirské cibule můsí se zasíti v únoru neb březnu do mírně teplého pařeniště s teplou písčitou půdou a rostlinky její sázejí se až 30—40 cm. vzdáleně od sebe. Cibule ty snesou hojného zalívání.

Nemáme-li pařeniště a chceme-li přec velkých cibulí dosíci, naplňme několik krubulí (květináčů) dobrou zemí, zasejme do nich cibulné semeno a ponechejme je až do klíčení v pokoji.



Obrovská cibule žitavská.

Vysaďme pak ku konci března aneb nedopouští-li tomu počasí, na začátku dubna rostlinky cibulné velmi opatrně na dobře upravené záhony, neubliživše jejich kořínkům, zalejvejme je a okopčujme je několikrát za jejich bujného vzrůstu a nechejme je tak dlouho růsti, až uvadnou jejich listy aneb mráz až nastane.

K rychlení v pařeništi neb v hrncích hodí se následující druhy cibulí: madejrská plochokulatá červená, madejrská kulatá červená, madejrská raná bílá, Nocera bílá raná, pařížská stříbrobílá, portugalská, španělská bledočervená, španělská bílá, tripolská velmi raná, tripolská hruškovitá, „Vesův", tripolská stříbrobílá, „Mamutka", tripolská hnědočervená, „Giant Rocca", tripolská zlatožlutá, „Giant Rocca", tripolská, bledočervená (bassanská), tripolská „Maggiojola". Pěstujeme-li cibuli ve velkém na poli, tu se nejlíp osvědčila obrovská cibule žitavská jejížto vyobrazení podáváme.

Dvouletá kultura cibule.

Cibule ranější značné velikosti nabydeme z tak zvaných sazeček, — malých to cibulíček, které jsme rok před tím ze semena vypěstovali.

Chceme-li nabýti velmi dobrých sazeček, zasejme v dubnu neb květnu aneb i na začátku června do hubené půdy cibulové semeno velmi hustě na široko a utlapejme je buď pomocí prkénka aneb je zaválcujme. Ze semena vyrostou pak jen tak velké cibulečky, jako liskové ořechy, které se na podzim sklidí a po dobrém přezimování buď na liskách aneb v sítích v pokoji za mírného tepla blíže kamen vysušují. Tím pozbydou sazečky způsobilosti vyháněti lodyhy; za to však ženou tím bujněji do listů a

vytvořují tím značnější hlízy, které co do objemu předčí nad hlízami z cibulového semena vypěstovanými. — V 1 klgr. obsaženo as 400 prostředně malých dobře vysušených sazeček cibulových. Na jaře as v březnu aneb v dubnu, jak tomu právě povětrnost dovoluje, zasadí se tyto sazečky v řadách 15—20 centim. vzdáleně od sebe 2 centim. hluboko do půdy tak, aby jen část cibulového hrdla ze země vyčnívala. Na to se ošetřují rovněž tak, jak cibulní ze semena vypěstované rostlinky: půda se musí totiž kypřiti, plevele zbavovati a cibulní hlízy vždy malounko zemí přikrývati. Hluboko zasazené sazečky zůstávají malými.

Někdy nať sazeček příliš buji. Aby se tomu předešlo, musí se sazečky před sázením oslabiti, to jest ustřihají se kořínky jejich do kola a ve spod se buď kousek cibule přímo odřízne aneb se po délce rozštěpí, čímž obyčejně se zdvojení cibule docílí.

Ku konci července je prospěšno, sešlápneme-li lodyhy cibulní k zemi, neboť tím docílíme kulatých, velkých a plochých cibulí.

Jakmile měkne hrdlo cibule, vyjmou se cibule ze země, nechají se na vzduchu usušiti a uchovají se buď v komorách, kam mráz vniknouti nemůže, aneb ve zvláštních krechtách.

Sazečky mohou se též na podzim sázeti; snesou zimu i pod širým nebem, když se cibuliště něco slámovou mrvou pokrylo. V tomto případě zasadí se sazečky trochu hloub do země. Na jaře sejme se mrva, zem se s cibulí odstraní tak, aby cibule přišly poněkud výše státi.

Tuto práci můžeme vykonati také při prvním okopávání. Cibule takto pěstované dříve uzrají a nabydou značné velikosti.

Jeví-li některé sazečky mezi růstem náklonnost k tvoření semena, odstraňují je někteří cibuláři na dobro ze země, vidouce, že z nich zdárného semena nenabydou, a že cibulové hlízy vezmou následkem tvoření semena za své.

Jiní vyhovují vadě té následujícím způsobem: Rozříznou dutý stvol čili květnou lodyhu takovéto vykvětlice, jedou ukazováčkem neb malíčkem do srdéčka cibule a rozmáčknou ploše lodyhu. Aby déšť do dutiny cibule vniknouti nemohl, položí přes ní rozříznutou lodyhu.

Někteří cibuláři pomahají si, vyhánějí-li sazečky do semena, ještě jinak. Ulomí semenní výhon cibule a následek toho jest, že pak u cibulové hlízy vyrostou jako u šalotek malé cibulečky, z nichž pak, když se druhého roku zasadí, vyrostou nejkrasší a největší cibule.

Chceme-li míti už na jaře cibule, zasaďme as dne 15.—25. června sazečky cibulové na záhony, proti severním větrům chráněné, ošetřujme je tak jako sazečky na jaře zasázené a nechejme je přes zimu v zemi. Kdyby se tuhých suchých mrazů bylo co obávati, přikryjme záhony slámovou přikrývkou. Jakmile jaro nastane, mohou se sklízeti.

Uchování cibulí.

Jak známo, je cibule na jaře dvakrát, ba až třikrát tak drahá, než na podzim, a proto musí každý cibulář k tomu hleděti, aby alespoň část své sklizené cibule do jara uchoval. Děje-li se uschování vhodným způsobem, vyplatí se práce a výlohy tím spojené znamenitě.

Máme-li jen skromnou zásobu cibule, tu do-

stačí, zavěsíme-li je v teplé místnosti poblíž kamen u stropu, což zvláště platí o sazečkách.

Má-li hospodyně větší zásobu cibulí, a chce-li je uschovati až přes léto, musí v březnu vybrati dobré a pevné cibule, které ještě nevyhánějí a pověsiti v sítích buď do komína, pod nímž se dřívím topí aneb do udírny; kouř není chuti cibule na újmu, zabraňuje vyhánění cibule a působí, že se cibule ještě dlouho pevná udrží.

Máme-li však velké množství cibulí, které se mají přes zimu uchovati, tu se nedá tohoto způsobu užíti, jednak, že nemáme vždy pohotově takových prostranných místností, a jednak že by zavěšování cibulí mnoho práce a času vyžadovalo.

V tomto případu poslouží nám nejlíp krechty, které však musí být jinak upraveny, než krechty na brambory neb na řepu.

Zhotoví se as 1 metr hluboké, často 15 až 20 metrů dlouhé, 3—3·5 metrů široké jámy, obloží se prkny, načež se na to kladou tenké vrstvy dlouhé pšeničné slámy a vsypou se na to sklizené cibule.

Chceme-li věčší prostory nabýti, zhotovme nad zemí prkenou zeď as z výše člověka, která je připevněna ke kolům do země zarazeným. Když jsme byli zeď obložili tenkou vrstvou slámy, nasypou se tam cibule. Nahoře přikryje se cibule opět tenkou vrstvou slámy a pak prkny. Nastoupí-li silný mráz, musíme nechat cibule klidně ležeti, nedotýkajíce se krechty tak dlouho, dokud nebyly opět roztály. Je nanejvýš nutné, nevyrušovati cibulí ve krechtách, neboť kdybychom krechty otevřeli a zmrzlých cibulí se dotkli dříve, než roztají, jest vše ztraceno. Zůstanou-li však cibule, které mrazem trpěly, samy sobě po-

nechány, jsou nejen k jídlu dobré, ale jsou po roztání také klíčivé jako ty, které mrazem netrpěly. Pozdě na jaře, je-li zásoba cibulí menší a klíčivost jejich povzbuzena, je záhodno, pak-li to žádných velkých výloh nevyžaduje, umístiti je v předsíni lednice. Tímto způsobem zadržíme klíčivosť velmi dlouho a není pak nám třeba kupovati za drahé peníze cibuli až do příští sklizně.

Výnosnost cibulařství.

Vedle chrestu, zelí a okurek náleží cibule k nejvýnosnějsím a nejrozšířenějším zeleninám, které se ve velkém pěstují. V Grossgatternu vytěží cibuláři při dosti nízkých cenách z 80 jiter (20 hektarů) pole 25.200 marků čistého výtěžku; ve Schwerstedtu vyzískají na 100 jitr. (25 hektarů) 18000 marků. Z toho jde na jevo, že v Grossgatternu vytěží z 1 hektaru (něco přes 8 měřic) 1260 marků čili 630 zl. bez ažia; ve Schwerstedtu z 1 hektaru 720 marků čili 360 zl. bez ažia.

Pěstujeme-li racionelně cibuli, sklidíme, stojí-li sazenice 15 ctm. vzdálené 20 ctm. od sebe:

z 1 hektaru	443.556 cib. hlíz,	250.000 cib. hlíz,
z 1 jitra	255.023 „ „	143.641 „ „,
z 1 korce	136.736 „ „	71.259 „ „
z 1 měřice	85.264 „ „	48.524 „ „

Dle mého výpočtu váží 50 cibulových prostředně velkých a dobře vysušených hlíz 3 kg. Vezmeme-li tuto průměrnou váhu za měřítko, shledáme

z 1 hktl.	26.613 klg.	15.000 klg.
z 1 jitra	15.301 „	8.615 „
z 1 korce	8.200 „	4.275 „
z 1 měřice	5.116 „	2.911 „

Počítáme-li, že 100 kg. cibul. hlíz stojí při prodeji ve velkém pouze 4 zl., vytěžili bychom

z 1 hektaru	1064 zl.	600 zl.
z 1 jitra	612 „	344 „
z 1 korce	328 „	171 „
z 1 měřice	204 „	116 „

Avšak možná vytěžiti ještě více, any některé druhy cibule poskytují velké i těžké hlízy. Tak vážilo 5 velkých čerstvých hlíz žitavské cibule 1 kg. a 11 prostředně velkých hlíz téhož druhu 1 klg. Kdybychom se řídili touto váhou, tu by ovšem výtěžek byl značně větší.

Škůdcové cibule.

Jako každá rostlina, tak má i cibule své škůdce a nepřátele, kteří někdy na cibulištích nemalou škodu způsobují. Nejznámější jsou:

1. Šedý cibulokaz (Anthomyca ceparum). Bezhlavá housenka této mouchy je běloleská a hladká, opatřena napřed hlodacími háčky, jsouc 6—13 mm. dlouhá. Housenka ta působí na cibuli velkou škodu, zažírajíc se do srdce cibule. Moucha ta klade v červnu svá vajíčka na listy cibule, z nichž se vylíhnou housenky, které někdy velkou část sklizně zničí.

Abychom mouše té zabránili klásti vajíčka na listy cibule, posypme záhony cibulní sazemi. Tím odvrátíme nejen mouchu od kladení vajíček do cibuliště, nýbrž i přispějeme k rychlejšímu vývoji cibule.

2. Houba cibulní (Urocystis Rabenhortii), která před několika léty v okolí pařížském na cibulištích byla objevena. Houba ta objevuje se ve formě zvláštního černého prášku, který se usazuje v dužnině cibulí a na spodku cibulových

listů a cibule podobným způsobem ničí, jako sněť pšenici, ječmen a oves. Max Corun vyšetřil důkladně prášek ten a shledal, že černý prášek ten se skládá z výtrusu houby „Urocystis Rabenhortii“, která do Francie přivezena byla z Ameriky, neboť ve zprávě o stavu hospodářství ve státě massachusetském na rok 1877. popisuje Dr. Farlow tuto houbu pod jmenem „Urocystis cepulä“ a její pustošení na cibulišti.

Veškeré proti této houbě užívané prostředky minuly se až dosud účinku a Dr. Farlow tvrdí, že cibuliště touto houbou stížené teprv po 4 létech může as být způsobilé k opětnému pěstování cibule.

3. Trichina cibulní (Trichina contorta). Dr. Botkin, tělesní lékař cara Alexandra III., byv povolán v Petrohradě ke třem nemocným, kteři trpěli prudkou, v šílenství přecházející horečku, shledal ve vyvrhnuté hmotě těchto nemocných jistý druh trichin, které se co do tvaru podobaly trichinám vepřového dobytka a příčinou byly nemoci. Učený professor dokázal pečlivým vyšetřováním, že tato mikroskopická zvířátka se původně nacházela v cibuli a s touto do jídla přešla, vzdorujíce i vysoké temperatuře. Lučebník Kyll potvrdil úplně výrok Botkinův, shledav v cibuli množství trichin.

4. Bejlomorka šedá (Anthomya antiqua). Larva její žije pospolitě od května až do října v podcibulí naší cibule.

5. Ošlejchokaz (Anthomyia platura), 6 mm. dlouhý, barvy černošedé; housenka jeho jest 9 mm. dlouhá, téměř kuželovitá, bílá a měkká. Amerikáni užívají proti ošlejchokazu vřelé vody, kterou polévají cibuli čtyrykrát v roce. Tím prý vezmou larvy jeho úplně za své.

6. **Bejlomorka kořenová** (Anthomyia radicum) žije často pospolně s ošlejchokazem v ošlejchu.

7. **Bejlomorka brázděná** (Anthomyia furcata) žije jednotlivě v srdéčku cibule.

8. **Bejlomorka měsíčitá** (Eumerus lunutatus) žije co larva taktéž v srdéčku cibule.

9. **Cibulový mol** (Lita vigeliella). Je to mol 6 mm. dlouhý, s hlavou a hrudí šedě žlutavou, křídla přední jsou načernalá s bílou skvrnou trojuhelníkového tvaru uprostřed. Zadní křídla jsou tmavá. Housenka jeho je válcovita a špinavě bílá. Cibuli škodí tím, že rozrývá její listy. Larva tohoto molu má tuhý život a tu neprospěje polévání vřelou vodou. Nejlépe jest posypati rostlinu sodovým práškem, sazemi a drobnými dehtem prosáklými drtinami.

10. **Tiplice cibulní** působí na cibulích někdy rozsáhlé spousty, jak se to před několika léty ve Francii stalo. Dr. Brocchi vyšetřil larvu této tiplice, jenž také náleží do řady dvoukřídlých. Housenka těchto tiplic je válcovitá, na koncích do špičky vybíhající, bezuchá, barvy žluto-pomorančové a má velmi tuhý život.

Nejlepší a nejbezpečnější prostředek proti všem těmto škůdcům jest zavedení střídavého hospodářství. Někteří polévají rostliny cibulové vodou pelyňkovou, vodou se šťávou aloe, vápennou vodou atd.

Vypěstování cibulového semena.

Chceme-li vypěstovati semeno, volme k tomu cíli nejlepší a nejúhlednější cibule (semenáče), které musí býti bezvadné, velké, dobře rostlé a lesklé, byvše uschovány zároveň s jinými ci-

bulemi v suché místnosti, kam mráz nemůže vniknouti.

Cibule (semenáče) mohou se sice také již v říjnu na chráněný záhon zasaditi, musíme je však, any se jen ploše do země sázejí, lupenatým stlaním aneb vylouženým třislem pokrýti.

Lépe jest však, zasadíme-li semenáče teprv v březnu aneb nedopouští-li tomu počasí, v dubnu do země, kterou jsme byli na podzim zryli a dobrým proležatým hnojem hojně pomrvili. Semenáče sázejí se 30—45 cm. vzdáleně od sebe a jelikož je zkušeností zjištěno, že nesou semenáče tím více semena, čím plošeji se sázejí, je radno sázeti cibule tak hluboko, aby jejich vrchol právě byl zemí pokryt. Bouře však vyvracují snadno takovéto mělce sazené cibule, a proto radno zaraziti mezi cibule tyčky, které se spojí příčními tyčkami a k těmto se cibule přivazují.

Po celé léto dlužno cibule všeho plevele zbavovati, a jakmile byly lodyhy do výše vyhnaly, musí se v klidu nechati, any by se lodyhy velmi snadno zlámati a neopatrným obděláváním ku škodě přijíti mohly.

Na konec srpna aneb na začátku září počnou semeníky (tobolky semenné) žloutnouti a pukati, jisté to znamení, že semeno dozrává, při čemž černé barvy a tuhosti nabývá. V této době musíme hlavičky čili tak zvané růžice uřezati a je na větrné místnosti uschovati, avšak tak řídce, aby ležela pouze jedna růžice vedle druhé, neboť kdybychom je vysypaly na hromadu, snadno by semeno růsti počalo. Sušení semena dlužno největší péči věnovati; semeno musí se při vlhké povětrnosti dvakrát denně dobře obrátiti, až úplně uschne. Opomeneme-li tak učiniti, vzroste semeno velmi snadno a není k potřebě.

Semeno se musí rozprostřít na dřevěnou podlahu a nikoliv na cementovou aneb kamenou, neboť na těchto posledních snadno vzrůstá.

Jelikož cibulové semeno nejde zvláště při vlhké povětrnosti snadno z kápí ven, mlátí se za suchého mrazivého počasí, avšak vrstva cibulových hlaviček musí být as 30 cm. vysoká, jinak by se semeno cepy rozmlátiti mohlo. Semeno vyčistí se buď na čisticích strojích aneb vátím. Vyčistěné semeno musí se na plachty rozestříti, často obraceti a náležitě dosušiti, jinak by se při uschování plísní obestřelo.

Rozličné odrůdy cibulné musí se každý hezky vzdáleně od sebe pěstovati, neboť jsouce u sebe blízko, snadno se vespolek poprášejí a zvrhují. Květy cibulové navštěvují rády včely.

Zimní čili věčná cibule.

(Allium fistulosum.)

Zimní cibule roste divoce v obvodu altajském (v Asii) a bajkalském (na Rusi), ve stepách kirgizských a v Dehursku; avšak v zahradách pěstuje se od dávných dob v Rakousku a Německu.

Zimní cibule je rostlina vytrvalá, kvete buď před sv. Janem aneb brzy po něm a květ její je bílý, zeleně čárkovaný. Pod ní se nachází více malých, podlouhlých, úzkých, buď bílých neb červených cibuleček pohromadě vedle sebe.

Od domácí čili letní cibule liší se zimní tím, že kvete o jeden měsíc dříve, že má listy rovněž tak dlouhé jako lodyhy a že tyčinky vyčnívají z květin daleko, kdežto u letní cibule vyčnívají lodyhy z listu a květ není delší, než tyčinky.

Zimní cibule pěstuje se u nás už dávno; ale v mnohem menší míře, než cibule obecná nahrazujíc tuto a pór hlavně svými listy, ačkoliv se i také užívá její cibulových hlíz, které jsou jemnější, než hlízy cibule obecné.

Zimní cibule může se pěstovati v každé kypré půdě; avšak poloha musí býti suchá a teplá. Semeno zimní cibule seje se v dubnu aneb také okolo sv. Jana na chráněný záhon. Když rostlinky vzejdou, zasadí se vždy tři do jedné jamky aneb také jedna od druhé 20—25 cm. vzdáleně od sebe. Leč zimní cibule pěstuje se zřídka kdy ze semena; nýbrž obyčejně z malých cibuleček, které se vedle větších v hojné míře nasazují. Tři takové cibulečky zasadí se v době ovocného květu aneb teprv v květnu do jamky 30 cm. vzdáleně od sebe v řadách 30 cm. od sebe odlehlých. aneb se zasadí v této vzdálenosti kolem okrajů záhonů, by tvořily obrubu. Cibule zimní ošetřuje se podobně, jako cibule obecná.

V zimě však zůstanou trsy zimní cibule v zemi státi; na jaře užívá se jejich listů aneb se cibulečky ven vybéřou.

Takové cibulové trsy, z nichž jen listů upotřebiti chceme, zůstanou několik let na svém místě, až je keř tak hustý, že jsme nuceni jej rozděliti.

Chceme-li semena docíliti, musíme si k tomu cíli vybrati pěkné cibulové bílé hlízy a nikoliv červené, neboť bychom z posledních opět nabyli semena, z nichž by většinou opět vyrostly červené cibulky, které jsou špatnější, než bílé.

Cibulové semenáče sázejí se na místě větrném, kde slunce po celý den svítí; ostatně

není sklízení semena s takými okolnostmi spojeno, jako u cibule obecné.

Semeno zimní cibule je menší, než semeno obecné čili letní cibule a podržuje 3—4 leta svou klíčivost.

V obchodu rozeznáváme

a) obyčejnou vysokou zimní cibuli,
b) nízkou ranou,
c) jemnou bílou,
d) svatojakubskou (St. Jacque).

Egyptská cibule.

(Allium proliferum.)

Egyptská cibule pochází dle některých z Egypta, dle jiných z Kanady, kvete v červenci až do srpna a pěstuje se v zahradách jen v malých rozměrech.

Stvol cibule této je dutý, trubicovitý, kroucený, hladký; listy jsou kulaté a duté. Okolík má mezi bílými, zeleně žeberkovanými kvítky více cibuleček; mezi těmito vynikají ještě další lodyhy, které opět nesou malé cibulky.

Egyptská cibule vyžaduje kypré, živné, ale nikoliv čerstvě mrvené půdy a přezimuje dobře pod širým nebem. Mladé cibulky vyndají se na podzim, uchovají se na suchém místě a sázejí se na jaře jako šalotky. Cibule ta je velmi vydatná.

Cibule co lék a prostředek.

Již za starodávna hrala cibule co léčivý prostředek proti rozličným nemocem a bolestem značnou roli, a ještě dosud užívá se jí co do-

mácího prostředku proti kašli a jiným bolestem s dobrým úspěchem.

Podávajíce některé z těchto prostředků, nemůžeme ovšem ručiti za výsledek jejich; neboť jsme jich nezkusili.

Proti kašli. Angličtí důstojníci a misionáři zdržujíce se v zemi Zulů, měli příležitost seznati výtečný prostředek proti obtížnému katarrhalickému kašli, jehož Zulové s prospěchem užívají. Prostředek ten osvědčil se i v Anglicku a nebude tedy od místa, když ho zde uveřejníme: Oloupané vícekráte nařiznuté cibule ve váze as 500 gramů vaří se v 1 litru vody s 80 gramy medu a 400 gramy melisového cukru pozvolna 3—4 hodiny, dá se smíšenina ta vychladnout, procedí se pak jemným sítem a naplní se pak do láhví, které se musí pak dobře zakorkovat. Této tekutiny užívá nemocný dle potřeby za vlažna denně 4—6 lžic.

Proti vodnatelnosti. Naplňme čistou, nejlíp novou kameninovou nádobu bílými aneb i obyčejnými oloupanými a drobně rozkrájenými cibulemi a přilejme k nim tolik vody, aby tato právě cibuli pokrývala. Nádoba se na to do horkého popele aneb větší nádoby s vařící vodou postaví a tak cibule poznenáhla dusí, až se polovička vody vyvařila a z cibule pouze slizká kašička zůstala. Toho docílíme obyčejně za tři neb čtyry hodiny, pokryjeme-li pokličkou nádobu. Tekutina ta se nyní skrze plátno aneb skrze jinou tkaninu procedí neb protlačí a zváží. Pak se k tomu přidá rovné množství kandisového cukru a tento se pozvolna v mírném teplu rozpustí. Cibulového tímto způsobem připraveného syrobu musí pak nemocný plnou lžíci

vždy po dvou hodinách užívati. Kromě proti vodnatelnosti užívá se téhož léku proti katarhálním neduhům, reumatismu, kamenu a pakostnici, zkrátka lék ten působí čistivě na krev a usnadňuje odměšování moči.

Tvrdí se konečně, že pečené aneb vlastně smažené cibule s husím sádlem na mast rozetřené proti vodnatelnosti pomahají, když se touto mastí tak horkou, jak ji snésti možná, břicho zvláště okolo pupku natírá.

Proti vráskám. Smíchejme šťávu bílých cibulí se šťávou cibulí bílých lilií v stejném množství (každých 70 gramů), připojme k tomu 70 gr. nejlepšího medu a 35 gr. bílého vosku, a zahřejme vše dohromady v nové kameninové nádobě. Když se byl vosk roztavil, sejměme nádobu s ohně a míchajíce ustavičně hmotou, dejme ji vystydnout. Prostředku toho užívá se vždy na večer; vrásky se ním natrou a pak obličej ráno jak obyčejně umyje.

Cibule — čistitel vzduchu. Chceme-li odstraniti špatný vzduch a zápachy z pokojů nemocných, rozkrájejme dvě neb tři cibule na 4 čtvrti, položme je pak na talíř, jejž postavme pak na podlahu. V krátké době vsají do sebe cibule veškeré špatné zápachy a zasluhují v ohledu tom přednost před vykuřováním, které pravidelně jen špatné zápachy zakrývá. Každých šest hodin musí se cibule obnoviti. Cibule takto zápachem nasáknuté nehodí se však k požívání.

Proti zánětu v hrdle a záškrtu. Velmi dobrý prostředek proti zánětu krku, záškrtu a bolení v hrdle vůbec připravíme si následovně: Tři neb 4 velké cibule se rozkrájejí a usmaží; když pak změkly, sejme se svrchní slupka a cibule

se rozmačkají. Jemná tato kašička cibulová přiloží se v klucku zaobalená co obkladek na krk tak teplá, co jen člověk snésti může. Obkladek musí však dosahovati od jednoho ucha k druhému a být alespoň na $10^1/_2$ cm. široký a zůstane tak dlouho na krku, až buď uschne, aneb bolesť uleví. Po 24 hodinách radno ostatně obkladek obnoviti a pokračuje se v tom tak dlouho, až veškerá bolesť pomine. Odložíme-li pak obkladek, nutno ještě po několik dní vlněný šál aneb šátek kolem krku nositi, aby se krk opět nenastudil.

Cibule pro spaní. Pojídání čerstvé cibule utišuje prý podrážděné čivy a také zdravý tuhý spánek se dostavuje, pojíme-li něco čerstvé cibule.

Proti bolesti způsobené píchnutím včely užívá se s dobrým prospěchem cibule, která se rozkrojí, načež se ní natře píchnuté místo. Bolesť za chvilku úplně pomine a opuchlina je nepatrná.

Proti špatné příchuti kávových zrnek. Abychom zbavili kávová zrnka špatné příchuti, dejme obyčejnou cibuli do pražidla a pražme kávová zrnka s ní. Cibule má nejen tu výtečnou vlastnost, že zbavuje kávová zrnka špatných součástek, přijímajíc je při pražení do sebe, nýbrž dodává kávě jemnější vůně.

Zužitkování cibulí v kuchyni.

Cibule hraje důležitou roli v oboru kuchařského umění, neboť nelze takřka při vaření pokrmů bez ní se obejíti. Při upravování masa na rozličné způsoby, při nakládání, při strojení polívek a příkrmů, — všude třeba cibule. Cibule dodává salátům, zelí, zvěřinám, rybám a naklá-

daninám zvláštní pikantnosti, avšak ona se může také sama o sobě na rozličný způsob připravovati, a trvám nebude od místa, podám-li zde několik předpisů.

Nakládaná cibule. K nakládání hodí se nejlépe bílá cibule; drobné co možná stejné cibulky se vyberou, čistě se oloupají a dají se vařit do vody, k níž se přidá octa a soli, až jsou na polo měkké; pak se voda sleje a cibulky vychladlé se narovnají do velké sklenice. Nyní se dá dobrý vinný ocet svařiti, přidá se k němu bobkového listí, pepře, hřebíčku a nového koření a špetka květu. Je-li to svařeno, scedí se to a dá se to vychladnout; vychladlé pak se naleje na cibulky do sklenice, která se obváže měchýřem. Cibulky podobně naložené podávají se s jinou nakládanou zeleninou k masům, pečením atd.

Cibulky k nakládání do směsek (Ragout). Bílé cibulky stejně malé, vařme as 10 minut v solené vodě, pak je hoďme do jiné vařící vody, ku které se přidá soli a cukru. Jsou-li měkké, vyberme je s pěnovačkou, položme je na síto, by osákly, načež jimi můžeme obložiti směsku, aneb dušenou zaječí pečeni, dušené koroptve atd. Chceme-li je přidat ku koroptvím, tu je nechme ještě trochu na másle v rendlíku osmažit.

Nadívané cibulky. K tomu se hodí pouze stejnoměrně velké cibulky, které se čistě oloupají a čtvrt hodiny v osolené vodě vaří, načež se vloží do studené vody, z níž se — jsou-li vychladlé — vyndají a uvnitř vykrájejí, aby byly duté. Nyní se připraví masová nádivka z vepřového a telecího masa, cibulky se ní naplní, narovnají se do vymazaného rendlíku těsně

vedle sebe, podlijí se silnou hovězí polívkou, posypou se trochu solí a cukrem, pak se přikryjí puklicí a dají se při volném ohni dusiti. Podobnými cibulkami obložíme skopové, uzené a jiné maso.

Smažené cibulky. Vařme cibulky as 5 minut ve vodě, oloupejme je pak, dejme na pánvici máslo, na to urovnejme do ní cibulky, posýpejme je solí a cukrem a nechme je v tom smažiti, pak je vybeřme z omáčky, která se pod nimi utvořila, hoďme do omáčky vařečku mouky, nechme to chvíli zavařiti, vložme cibulky znova do toho a dejme je as 10 minut v tom povařiti.

Cibulové koláče. Z chlebového těsta vyválejme as půl cm. tlusté caltičky, které položíme na máslem pomazaný plech. Nyní posypejme caltičky slaninou na kostky rozsekanou a cibulkou podobně rozsekanou, nasypejme na to soli a tlučeného kmínu a dejme to péci. Mezi pečením polejme caltičky následujícím: Uchystejme as půl litru kyselé smetany, přidejme k ní 3 vejce a lžíci bramborové mouky, rozmíchejme to dobře, polejme tím caltičky a nechme je dopéci aneb oloupejme několik cibulí, rozsekejme je, dejme je smažiti s máslem a nechme je pak vychladnout, pak uchystejme čtvrt litru smetany, přidejme k ní špetku soli a tlučeného kmínu, pomažme tím vyválené chlebové těsto, posypejme ho slaninou na kostky rozkrájenou a dejme to upéci.

Cibulová kaše „a la Soubise“. Vybeřme 10 velkých cibulí nejjemnější jakosti, oloupejme je a nakrájejme je na tenké řízky, pak je vložme na pánvici, přidejme kus čerstvého másla, polejme je hovězí polévkou a nechme je tak na

měkko dusiti. — Na to nyní upravme ještě bledou máslovou zápražku, hodně mastnou, přilejme sladké smetany, osolme to, přidejme špetku květu a nechavše vše na husto zavařiti, pak to protřeme sítem žíněným a přidavše ještě 3 žloutky, nechme to chvíli povařiti.

Bílá cibulová kaše. Oloupejme as 8 bílých velkých cibulí, nakrájejme je na jemné řízky a uvařme je v solené vodě na polo, načež uložme je na síto a nechejme je odkapat. Nyní dejme na pánev 115 gr. másla a přidejme cibulky a nechme je dusiti na měkko, při čemž musí ale zůstati bílé. Teď upravme ze dvou vařeček mouky a housku čerstvého másla bledou zápražku, přilejme půl litru smetany a vložme cibulky do této omáčky, okořenivše to bílým pepřem a solí, a je-li to na kaši rozvařeno, protřeme to žíněným sítem. Může se tím obkládati skopové, roštěnky, dušená kachna a j. podobné.

Hnědá cibulová kaše. Cibulky oloupané a rozkrájené uvařme v solené vodě a jsou-li hodně měkké, dejme je smažit na pánvici ve 125 gr. másla na hnědo, přilejme pak k tomu $1/4$ litru silné polívky a je-li to zavařeno, proceďme to pak sítem.

Smažení cibulí. Oloupejme cibule a rozkrájejme je na drobno, pak je dejme smažit na slanině, přižloutlé upečené aneb v másle na hnědo přepuštěném. Takto upravenou cibulkou omastí se zemčata, zeleniny, luskoviny a jiná podobná jídla.

Švýcarský salát cibulový. Oloupejme velké cibule a rozkrájejme je na řízky, pak je dejme dusit s máslem a pepřem na měkko. Jsou-li vychladlé, vlejme na ně ocet a přidejme soli.

Cibulová omáčka. Oloupejme několik cibulek, rozkrájejme je a dejme je s máslem usmažit, pak přidejme 3 lžíce octa, kousek cukru, přilejme hovězí polévky a dejme to zavařit, osolme to a přidejme trochu citronové šťávy.

Cibulová omáčka na jiný spůsob. Dejme rozkrájenou cibuli dusiti v másle, přidejme pak špetku mouky a je-li to pěkně žluté, přidejme hovězí polívky, několik lžic octa, kousek cukru, sklenici bílého vína, proceďme to a nechme to pak zavařit na husto.

Zavařená cibule.

Svlečme slupku s malých, as jak liskový ořech velkých cibulí a vložme je na 8—10 dní do solné vody, kterou ovšem dlužno obnoviti. Napotom je polejme vařícím octem, přidejme k nim všeliké koření, načež uschovejme cibule jako jiné zavařeniny ve sklenicích, které nutno dobře přepnout měchýřem neb rostlinným papírem aneb zátkou dobře uzavřít. Aby se cibule líp drželi, polejme je dříve, než je uzavřeme, tenkou vrstvou dobrého olivového oleje. Bílé cibule hodí se k zavaření nejlíp a považují se za pravou lahůdku.

Cibulová polévka. Oloupejme as 6—8 drobných cibulí, rozkrájejme je na drobno, dejme je v másle smažit až sežloutnou, pak k tomu přidejme trochu mouky, nechme to chvíli smažit, přilejme 3 litry hovězí polívky a přidejme zeleniny, nechme to vařit, proceďme pak polévku, osolme a opepřme ji a přidejme ještě 2 žloutky v smetaně rozkloktané. Do této polévky dejme smaženou na kostky rozkrájenou housku.

Cibulová polévka s mlékem. Drobné bílé cibulky oloupejme, rozkrájejme je v polo a usmažme je v másle na měkko; pak je vyndejme, vlejme na ně horké mléko, osolme a opepřme to a dejme to ještě trochu vařit. Proceďme polévku a přidejme k ní ještě dva rozkloktané žloutky. Do této polévky dejme rozkrájenou housku.

Francouzská cibulová omáčka. Drobné bílé cibulky rozkrájejme na tenounhé kroužky, obalme kroužky v mouce, usmažme je v másle do žlatožluta, položme je na síto, aby osákly, pak je urovnejme do polívkové mísky, přidejme žemličkové kroužky v másle smažené a nalejme na to vařící polívku hovězí.

Kyška s cibulkou. Ku připravení podobné kyšky (vuřtu) přidejme do směšky k jaternicům uchystané dvě neb tři na drobno rozkrájené cibulky. Podobná kyška se obyčejně neudí, nýbrž se jí za čerstva. Jsou-li tlustší, smažme je na másle a přidejme je pak k zelí a bramborům.

Obyčejná cibulová omáčka ke skopovému a hovězímu masu. Dvě neb tři vařečky mouky dejme s máslem usmažit na žluto, pak přidejme několik lžic na drobno rozkrájené cibulky a nechme to chvíli dusiti. Na to přilejme hovězí polévky a dejme to vařiti, ob čas tím míchajíce. Konečně to proceďme a přihoďme ještě k tomu špetku kmínu.

Bílá cibulová omáčka. Rozkrájejme několik bílých cibulek na řízky, dejme je s máslem dusit, ale hleďme k tomu, aby se nezbarvily. Upravme řídkou zápražku, přilejme čtvrt litru smetany a toliktéž hovězí polévky, přidejme k tomu dušenou cibulku a nechme to chvilku vařiti, při-

davše k tomu trochu soli a pepře a proceďme to pak do omáčníku.

Cibulová omáčka na jiný způsob. Hoďme na pánvici rozsekanou slaninu a je-li rozpečena, přidejme cibulku rozkrájenou a několik kousků cukru, nechme to tak dlouho při ohni, obracejíce to pilně, až vše nabyde zlatohnědé barvy, pak přilejme dobré hovězí polévky a trochu octa, nechme to povařiti a zapražme to mastnou zápražkou na sádle připravenou. Konečně přimíchejme lžíci kyselé smetany a nechme to ještě minutku povařiti, načež to proceďme a nesme na stůl.

Uherský cibulový zavinovač. Rozkrájejme as 6 cibulek na jemňounké řízky a usmažme to na zlato-žluto, pak to odstavme, by to vychladlo. Mezi tím upravme dobré těsto, vyválejme aneb vytáhněme je co možná tence, posypejme to hustě smaženou cibulkou a zaviňme kotouč, nakrájejíc z toho drobných kousků as na prst dlouhých, které u konečků pevně smáčkněme, aby nadívka vypadnouti nemohla. Tesně před obědem to dejme do osolené vody as 10 minut vařit, vybeřme to pak pěnovačkou, dejme to na mísu, posypme to strouhanou houskou a omasťme to horkým máslem.

Zemčata s cibulí na holandský způsob. Velmi dobrá a stejnoměrná zemčata se oloupají a opláknou; pak se oloupají rovněž tak velké cibulky a dá se jich as čtvrtina co zemčat. Nyní se vymaže pánvice máslem, položí se na ní vrstva zemčat, vrstva cibulek, přidá se másla, soli a pepře, opět se narovná vrstva zemčat, vleje se na to voda a přidá se kapek octa. — Pánvice musí být zúplna naplněna, přikryje se

pevně a jídlo se dá zvolna $^3/_4$ hodin dusiti, pak se to vyklopí na mísu, obloží se to smaženými jelity, smaženýma játrama a pečeným masem vepřovým.

Šalotka.

(Allium ascalonicum).

Šalotka pochází z Palestiny, a sice z města Ascalonu, odkud ji byli křižáci do Evropy přinesli, kde se od té doby v zahradách pěstuje. Šalotka je rostlina vytrvalá a semeno její zřídka kdy u nás dozraje. Vejčitá její cibule skládá se z více cibuleček. Bezlistá as 30 cm. dlouhá lodyha její jest tenká, vlastně je to stvol, totiž stopka květová, která vychází z cibule, nebo veškeré listy vyhánějí taktéž z cibule. Tyto jsou tak tenké, jako sítí, ale trubicovité.

Květový okolík stvolu je kulovitý, má jasně nafialovělé květy, jejichžto listy chovají v středu temnofialový kýl. Šalotka podobá se více pažitce než cibulím, ale ona je vyšší, má silnější, modrozelené listy a neroste tak drnovitě jako pažitka. — Šalotka vyžaduje snadno záhřevné písčité půdy v teplé, chráněné poloze; zvláště ale jí prospívá, obsahuje-li půda něco vápna, které jí dodává kyprosti, a jelikož bývá vápno s hlínou spojeno, udržuje se v ní přiměřené vlhko. Šalotce škodí naproti jiným cibulím, které všechny vlhko milují, trvalé mokro, a proto radno je sázeti na záhony, které vlhkem netrpí.

Šalotka rozmnožuje se: a) buď pomocí malých cibuliček aneb b) zřídky kdy semenem.

Chceme-li je cibulečkami rozmnožiti, musíme rozděliti na podzim šalotkové hnízdo a větší cibulky uschovati k domácí potřebě, menší

však zasaditi v polovici říjnu na pečlivě zpracovaný as 125 cm. široký záhon, a sice v řadách 15 cm. od sebe vzdálených. — Každá cibulečka vsadí se 15 cm. vzdáleně od sebe do dírky 3 cm. hluboké a zahrabe se. Záhon se pokryje čistou, koňskou neb chlévní mrvou, kterou zimní vlhko vylouží. Máme-li však v zahradě těžkou půdu, vyplňme dírky, do nichž cibulečky zasázeti chceme, říčním pískem. — Šalotkové cibulky mohou se sice také teprv na jaře sázeti, avšak cibulečky museli bychom uschovávati na chladném suchém místě, kam by mráz vniknouti nemohl. Při všem tom však nedocílili bychom přec tak krásných šalotek, jako když šalotkové cibulky na podzim sázíme.

Po celé léto musíme povrch půdy plevele zbavovati a zem vždy kyprou udržeti, což nemálo přispívá k dobré sklizni.

Chceme-li vypěstovat šalotku ze semena, musíme semeno zasíti už v březnu do pařeniště a vysázeti rostlinky teprv v květnu pod širé nebe 10 cm. jednu od druhé. V červenci, kdy počínají listy už vadnouti, vybeřme šalotkové cibulečky za suché povětrnosti ze země ven, nechme je na vzdušném, před myšmi chráněném místě náležitě usušiti a uschovejme je v suché místnosti, kam mráz nemá přístupu.

Veškeré šalotky čili ošlejchové cibulečky, které jsou určeny pro domácí potřebu, můžeme v bedně po celý rok uschovati jen tehdáž, když jsme je byli v lískách nad kamna pověsili, ploše rozprostřeli, pilně obráceli a dokonale vysušili.

Chceme-li semena docíliti, vybeřme k tomu největší cibulky a zasaďme je už na podzim v řadách 15 cm. od sebe vzdálených tak, aby jedna od druhé 15 cm. byla odlehlá. Semenáče

tyto dávají jen velmi málo semena, které teprv ku konci srpna dozrává.

Šalotky předčí co do libochuti nade všemi ostatními; jsou jemnější a lahodnější, poskytují výtečné omáčky a užívají se k souměškám (ragout) a vůbec k zvýšení chuti.

V obchodu jsou známy:

a) obyčejná šalotka s podlouhlými cibulkami, s šedou a drsnou slupkou.

b) dánská šalotka s více kulatými cibulkami a červenožlutou, hladkou slupkou a šalotka jerseyská.

Odrůdou šalotky je tak zv. *zemáková cibulka* (Allium ascalonicum var), která jest větší, než dánská šalotka a vyniká jemnou dužninou. Co do barvy bývá buď žlutá, bílá aneb červená.

Upotřebení v kuchyni.

Nakládání šalotek. Očistěné šalotky vařme ve vodě až změknou, pak je oloupejme, oplákněme je studenou solenou vodou, v níž je nechme as 24 hodin ležeti. Napotom je dejme na síto osáknout a osáklé dejme as čtvrt hodiny vařiti ve vinném octě. Z octa je vybeřme a nakládejme je do kamenné nádoby prokládajíce je bobkovými listy, pepřem a rozkrájeným křenem, trochu koprem a estragonem. Vlejme vystydlý vinný ocet na ně a obvažme nádobu měchýřem.

Šalotkový ocet. Oloupejme as 8 šalotek, rozkrájejme je a dejme je do láhve se širokým hrdlem, pak na ně nalejme 1 litr octa, ucpejme láhev dobře a za 4 neděle slejme pak ocet, který je výborný na saláty z ryb a pikantní omáčky.

Šalotková omáčka. Rozkrájejme as 5 oloupaných šalotek a smažme je as 125 gr. másla

na zlatohnědo, vyndejme je z másla a nechme je dusiti se 4 lžícemi octa, kouskem cukru a půl litru polívky. Je-li to dosti zavařeno, osolme to trochu a přidejme několik kapek citronové šťávy.

Pažitka (šnitlík).

Allium Schoenoprasum.

Pažitka je rostlina vytrvalá, kvete v červnu a lipnu, někdy až do září a roste divoce ve Švýcarsku, Rakousku, Německu, Francii, Střední Asii a Severní Americe. Malé bílé cibulečky leží chomáčkovitě u sebe, vyhánějí duté 6—8 cm. dlouhé zelené listy, které drn tvoří. Květové stvoly nevynikají daleko z drnu, mají polokulovité květové okolíky s červeno-fialovými květy, jejichžto listy mají v středu temněji zbarvený kýl; jejich tyčinky jsou kratší, než květy.

Pažitka spokojuje se i s chudší půdou a daří se v lehké, teplé půdě mnohem líp, než v studené a vazké.

Mimo to vyžaduje polohy, v níž není vysazena v šanc za letních měsíců paprskům parného poledního slunce.

Pažitka rozmnožuje se buď

a) rozdělováním kmenu, aneb

b) semenem.

Jelikož pažitka netrpí zimou, můžeme kmen buď na jaře neb na podzim rozděliti a zasaditi. Rozdělování děje se s prospěchem každého druhého roku; musí se však po třetím a nanejvýš po čtvrtém roku předsevzíti.

Chceme-li míti krásnou, silnou pažitku, rozdělme a zasaďme ji na podzim a sice chomáček

8—12 cm. vzdáleně od sebe, pokryjme mladé rostlinky trochu mrvou, již zima vylouží aneb posypme je sazemi, dřevěným popelem aneb kávovou násadou. Zvláště příznivě působí na vzrůst pažitky zalívání lákem z kyselého zelí, jejž musíme vodou trochu rozředit. Zalívání to musí se však díti záhy na jaře. Potom roste pažitka velmi bujně. Též mýdlová voda působí dobře na vzrůst její.

Napotom řezejme pažitku velmi často, poněvadž tím zhoustne a ve vzrůstu se podporuje. Chraňme se ji řezati za deště; neboť voda, která vniká do dutin její listů, je jí velice na újmu. V zahradách tvoří pažitka pěkné roubení kolem záhonů a řiditel zahradnické školy ve Versaillesu M. Hardy vyslovuje se v tomto ohledu o ní, jak následuje: „Pažitka platí u mne za nejlepší rostlinu k obrubám a to ze všech, jež jsem kdy viděl.“ — Přednosti pažitky dají se v tato slova shrnouti: nízký vzrůst, temná zeleň, stálé tvoření trsu, vzdorování mrazu i vedru a rychlý dorost.

Rychlení pažitky. R. Moncorps rychlí pažitku následujícím způsobem: dáť k rychlení určené dvou- až tříleté trsy pažitky v polozáří ze země vydobyti; avšak je ihned opět založí, aniž by je však dále zaléval. Tím přeruší vývoj rostlin a zjedná jim předčasný zimní odpočinek.

V polovici října sázejí se dříve dobře očištěné trsy pažitky do teplého pařeniště a to do silné vrstvy země, kterou má zameziti vnikání kořínků až na hnůj. Kdybychom toho nedbali, spálí se kořínky pažitky a výsledek rychlení je pak velmi pochybný. Za příhodných podmínek je první tato zásoba po 4 týdnech způsobilá k řezání a poskytuje značný výtěžek, pakli jen

pařiště velmi brzy nevychladne. Této poslední okolnosti dá se ovšem při dlouho trvajícím studeném počasí pozdě na podzim velmi nesnadno předejíti. Z toho ohledu doporučují mnozí rychliti pažitku na záhoně hnojním neb nad topením ve sklenníku. Čím dále roční doba pokračuje, tím snadněji dá se rychlení provésti. Doba až k dospělosti pažitky je stále kratší, tak že v březnu na teplém pařeništi stačí k tomu pouze 8 dní. Po novém roce lze trsy přímo ze země vyzvednouti a v kruhuli nasázené na libovolném místě rychliti. Od ledna vyvinuje se pažitka v obyčejném teplém sklenníku. Později může pak již každá hospodyně si vypěstovati svou pažitku na okně buď v květináči aneb v truhlíčku.

Semeno pažitky je malé, černé, hranaté a klíčivosť jeho trvá 2—3 leta. Semeno zraje v červenci a srpnu, usuší a vyčistí se. Výtěžek semena je velmi skromný.

Upotřebení v kuchyni. Mladých, jemně rozsekaných listů pažitky užívá se co koření do omáček, polévek, marinad, salátu atd. a co přídavek k různým jiným jídlům.

Pažitkový salát. V rozličných krajinách přidává se drobně nakrájená pažitka (nikdy sekaná) k hlávkovému a okurkovému salátu. Ve Švýcarsku a Německu připravuje se salát ze samé pažitky. Tato se rozkrájí na drobno, přidají se na drobno rozsekané vejce, opepří a osolí se to a přidá se octa a oleje.

Pažitková omáčka. Na drobno rozkrájená pažitka dusí se s máslem a moukou na pánvici, pak se k tomu přileje as $^1/_4$litru hovězí polévky a procedí se to.

Pór zimni čili ošlejch.

(Alluim Porrum.)

Pór roste v jižní Evropě divoce na polích, v lesích a vinicích; u nás pěstuje se co kulturní rostlina již od dávných časů.

Pór je dvouletá rostlina a květe v červnu a lipnu. Z jednoduché bělavé podlouhlé cibulky, která nanasazuje na zevnějšek žádných cibulek, vypíná se v druhém roku olistěný 60—90 cm. vysoký stonek. Listy jsou 30—42 cm. dlouhé, dole až 5 cm. široké, šedozelené, pozvolna přišpičatělé a dosahují až k polovičce lodyhy. Okolik je kulovitý, květy malé, načervenale bílé a tobolka vejčitá.

Pór zimní nedá se tak snadno rozeznati od póru letního, jemuž je velice podoben. Zimní pór vyhání svou lodyhu ze středu cibule, letní pór ze strany cibule a nasazuje s venčí na spodku cibule malé cibulečky. Dále zabíhá lodyha letního póru do červena a květy jeho jsou růžové; ostatně ale vyhlíží úplně tak, jako pór zimní.

Pór vyžaduje kypré silné, ale nikoliv čerstvě mrvené půdy písčité. K mrvení hodí se buď koňský aneb chlévní, dobře uležatý hnůj.

Símě jeho zaseje se buď už na začátku měsice března aneb dubna do pařeniště aneb teprv v době ovocného květu pod širé nebe. Z té příčiny můžeme zasíti na záhony, kam má přijíti pór, ranou zeleninu, která se sklízí o sv. Janě; neboť v té době dospěje pór teprvé tak daleko, že jsou rostlinky jeho co brk silné, načež se přesadí, při čemž se, jeli sucho, notně musí zalíti, aby se rostlinky lehce vytahovaly. Kořeny i listy rostlinek musíme až na $^1/_3$ jejich délky

seřezati a pak je na záhony 15—20 cm. od sebe vzdálené a 5—10 cm. hluboko zasaditi.

Během léta musíme rostlinky častěji okopávati, plevele zbavovati a kdy toho třeba, zalívati. Chceme-li dosíci hodně silného a dlouhého póru, můžeme během léta 3—4kráte listy jeho seřezati tak, aby stály nad zemí as jak je ruka široká. — Dříve, než mráz uhodí, vyberme tolik pórů, co jich as pro zimu budeme potřebovat a založme je pískem aneb zemí do vhodných mrazu prostých jam, a sice tak, aby listy jejich pokryty byly 20—30 cm. pískem aneb zemí, čímž nabydou jemnější chuti a křehkosti. Zakládati pór do sklepů není vždy radno, jelikož pór přijímá do sebe zápach sklepní a nemá pak tak jemné chuti.

Pór netrpí mrazem, a proto mohou ostatní rostlinky zůstati v zahradě pod širým nebem, avšak radno je slámou přikrýti, abychom se mohli v tuhé zimě k nim dostati.

Aby pór nabyl značné velikosti, a při tom jemné chuti a měkkosti nepozbyl, sázejí ho mnozí do pevné vazké půdy. Udělají roubíkem takové jamky do země, jak silný si pór přejí. Do těchto důlků nasypají kyprou lesní zem a do ní zasadí sazenice. Do podzimku vyplní pór celou roubíkem zhotovenou jamku. V srpnu musí se pór vysoko okopčiti, čímž nabyde horní část jeho rovněž tukové křehkosti, jako dolní jeho část.

Kdo by chtěl pór ve velkém pěstovati, musí vědět, mnoho-li pórových sazenic je pro určitou plochu třeba. Množství to dá se vypočítati, je-li stanoveno, jak vzdáleně se bude jedna sazenice od druhé ve čtverci sázeti. Mnohem nesnadněji jest vypočítati, kolik pórového semena co

do váhy bude třeba k vypěstování pórových sazenic pro tu neb onu plošnou míru při té neb oné vzdálenosti jedné sazenice od druhé, neboť to závisí na mnohých činitelích.

Na základě výpočtu, že v 1 kgr. obsaženo jest průměrně as 329499 pórového semena a při podmínce, že by ho bylo 80% klíčivého, a že

Vzdálenost jedné sazenice od druhé ve čtverci.	Na 1 hektar (10.000 □ m.) bude třeba sazenic	Na 1 hektar bude třeba semena
15 cm.	443556	3365 gramů
20 cm.	250000	1896 gramů
	Na 1 jitro 5754 □ m.	Na 1 jitro bude třeba semena
15 cm.	255025	1935 gramů
20 cm.	143641	1089 gramů
	Na 1 korec 2864 □ m. bude třeba sazenic	Na 1 korec bude třeba semena
15 cm.	136736	1040 gramů
20 cm.	71259	571 gramů
	Na 1 měřici bude třeba sazenic	Na 1 měřici bude třeba semena
15 cm.	85264	646 gramů
20 cm.	48524	368 gramů

by každá druhá z klíčených sazenic byla způsobilá k vysazování, vypočítal jsem přibliženě, jak mnoho pórového semena bude třeba k vypěstování sazenic na 1 hektar, 1 jitro, 1 korec, 1 měřici, což z předcházejícího tabulečního přehledu vysvítá.

Chceme-li pórové semeno vypěstovati, vyberme k tomu cíli nejlepší cibule a zasaďme je v dubnu na teplé místo ve vzdálenosti 20 cm. aneb nechali-li jsme je na semena státi.

Ostatní ošetřování pórových semenáčů děje se podobně jako u domácí cibule. Semeno pórové dozrává obyčejně pozdě, jmenovitě za vlhkých studených let; v mírně teplých ročnících dozrává teprv v říjnu a v horkých letech už v září. Při záhy se dostavivších mrazech trpí semeno póru velice a někdy vezme jimi i celá sklizeň za své.

Semenáče mohou se ale také zasaditi v lipnu po sklizeném brambořišti aneb hrachovišti, které se však znovu musí zrýti a náležitě upraviti. Semenáčky zůstanou, jelikož mrazem jen zřídka kdy nanejvýš jen za nejtužších a nejsuššich let újmy trpí, na místě státi. V letě musí se semenáče několikrát okopávati a plevele zbavovati. Při sušení a čistění pórového semena dlužno zachovávati tutéž obezřelost jako při sušení cibulového semena, jmenovitě v chladných vlhkých letech, kde semeno jeho pozdě zraje. V tomto případu musíme semeno rozprostříti, aby rychleji schlo, do ohřáté, avšak ne příliš teplé místnosti.

Pro svou vlastní bezpečnost zkoušejme takové semeno po usušení a vyčistění před prodejem na jeho klíčivost. — Máli býti semeno prodejné, musí býti alespoň 70% klíčivých se-

men. Uschováme-li semeno dříve, než bylo dokonale uschlo, do sáčků, stuchne a plísní se obestře, čímž pozbývá klíčivosti. Nesvědomití semenáři dávají takřo zkažené semeno dobře otříti a pak naolejovati a přimíchávají je pak k dobrému klíčivému semenu.

Semeno pórové je černé, podlouhlé a užší, než cibulové. Známky, jak se od cibulového semena rozezná, vytkli jsme při semenu domácí cibule. — Semeno póru je 2—3 léta klíčivé; 1 kgr. obsahuje:

nejméně	268962	pórového semena,
průměrně	329489	„ „
nejvíce	423874	„ „

V obchodu rozeznáváme více odrůd zimního póru, a sice: pór erfurtský, obrovský — ruenský, krátký, tlustý — karentánský, obrovský — tlustý, brabantský — musselburský, velmi tlustý — pařížský — poitouský — obrovský italský — Bangholmův Prizetaker — Goldstream Giant.

Por letni.

Pór letní je rostlina vytrvalá a květe od 24. lipna až do 24. srpna. Je velmi podoben póru zimnímu a považoval se druhdy za jeho odrůdu, ale vývoj lodyhy póru letního různí se velice od vývoje póru zimního. Lodyha letního poru nevyhání ze středu cibule jako u zimního, nýbrž se strany cibule, má červený květ a listy lodyhy jeho bývají delší.

Pór letní pěstuje se tímtéž způsobem, jako pór zimní. Semeno zaseje se ale už v únoru do pařeniště, kdež se pak vypučivší rostlinky pozvolna venkovskému vzduchu uvykají nenáhlým

zvedáním oken, a tak pro příští vysazení otužují. Dospělé rostlinky vysazují se pak v polovici dubna, při čemž kořínky i listy jejich až na $^{1}/_{3}$ jejich délky seřezati se musí. Pór letní je už v srpnu tak vyvinut, že se ho v kuchyni užíti může. Je křehčí, než zimní; nevydrží ale naše tuhé zimy, a proto radno na podzim jeho cibule vyzvednouti a uchovati. Letní pór má pikantnější chuť, nasazuje dole cibulky a pěstuje se vůbec mnohem méně, než zimní pór; jest však ve východních krajinách velice oblíben. V obchodu je několik odrůd letního póru, z nichž nejznámější jsou: pór raný, francouzský a pór velký žlutý.

Upotřebeni v kuchyni.

Příkrm porový. Očisťme několik cibulek pórových, oplákněm je a uvařme je v solené vodě, pak je ochlaďme v studené vodě, z níž je vyndáme a na drobno rozsekáme. Hoďme pak na pánvici 125 gr. másla, zapražme v něm as 2 lžíce mouky a nechme v tom pór uvařiti, přidejme k tomu koflík smetany a štipku květu a trochu soli, obležme tím telecí řízky, smažená žebírka atd.

Porová omáčka. Hoďme na pánvice 125 gr. másla a zapražme to dvěma lžícemi mouky, přilejme trochu hovězí polévky a nechme to zavařiti s pepřem a solí, pak k tomu přidejme uvařený a na drobno rozsekaný pór, přilejme trochu vinného octa a nechme to ještě chvíli povařit. — Omáčku tu přidejme k hovězímu neb skopovému masu.

Porová polívka. Šest as osm pórových cibulek se oloupá a vařící vodou oplákne, na to se osuší a rozkrájejí na tenko řízky, pak se dá

na pánvici 100 gr. másla, přileje se $2\frac{1}{2}$ litru vařící vody aneb polévky; polévka se zavaří osmaženou houskou, osolí se, procedí se na smažené žemličky na kostky rozkrájené.

Porová polévka na anglický způsob. Osm pěkných pórových cibulek se oloupá a splákne, pak se po délce rozkrájejí na čtvrtky a tyto čtvrtky na vhodné 2 cm. velké kousky, které vložme 5 minut do vařící vody a nechejme je pak osáknout. Napotom dejme na pánvi kus másla, vložme rozkrájený pór do něho a nechme to smažit, až to bude žlutohnědé. Vlejme na to 2 a půl litru polévky, přidejme soli a pepřme a nechme to as půl hodiny zvolna vařit, pak to zapražme trochu moukou, přilejme čtvrt litru studené smetany a nechme to ještě čtvrt hodiny vařit. Rozkrájejme žemličku na kousky, osmažme ji v másle a nalejme polévku na to.

Por s omáčkou. Očisťme několik pórových cibulek, rozkrájejme je na kousky, oplákněme je a vařme je v solené vodě, nechme je na sítu osáknout a připravme na ně následující omáčku: Dejme rozškvařit 60 gr. másla, přidejme trochu mouky, 2 žloutky, 2 lžíce kyselé smetany, trochu soli, špetku muškatu a půl litru studené vody, rozmíchejme to dobře a nechme to povařit, pak přidejme ještě trochu citronové šťávy.

Porový salát. Očisťme několik pórových cibulek, svařme je v solené vodě na měkko, oceďme je, rozkrájejme na kousky, a jsou-li vychladlé, dejme na ně ocet, olej, sůl a pepř.

Perlovka.

Allium ampeloprasum.

Perlovka je, jak se zdá, odrůdou póru; listy její jsou něco tlusté, čárovité, ploché, okolik ku-

lovitý, květy bělavé. Její cibulky nejsou větší než perle na náhrdelním pásku a rovněž tak kulaté, a proto také se od toho její jméno odvozuje.

Perlovka rozmnožuje se cibulkami, kterých nabydeme, uřízneme-li vyhánějící lodyhu póru až u země. V tomto případu objeví se na kořenu póru malé cibulečky, které se v září sklizejí a řádkovitě nasázejí. Druhý rok na to poskytují kuchyni na jaře listy a kolem sv. Jana cibulky, které jsou leskle bílé, hladké a buď co hrášek aneb co lískový oříšek velké. Malé se mohou opět nasázeti.

Jiným způsobem nabydeme perlovek k sázení, odejmeme-li vedlejší cibulky póru, jež tento na podzim nasazuje a nasadíme-li je na jaře záhy do země a uřízneme-li jejich lodyhy v srpnu, když do semena chtí vyrážeti, čímž se utvoří v kořeně kulaté perlovité cibulky. Tyto cibulky sázejí se 5 cm. hluboko a 16 cm. vzdáleně od sebe, na jaře se okopají a plevele zbavují, načež se o sv. Janě sklízeti a v kuchyni upotřebiti mohou.

Chceme-li semeno perlovek vypěstovati, zvolme k tomu cíli největší cibulky a zasaďme je na podzim do země aneb do písku a pilně je zalívejme. Tyto semenáče poskytují ale velmi málo semena, které byvši zaseto, zhusta přechází opět do poru a proto není radno ze semena je pěstovati.

Nakládané perlovky. Vymáčejme perlovky as 24 hodin v studené vodě, oloupejme je pak jako mandle, naložme je do silně solné vody, v níž se vejce udrží na povrchu; nechme perlovky v této solné vodě po 2 dny a dejme je pak na síto k osáknutí. Svařme vinný ocet, k němuž

jsme přidali bílého pepře a dejme do toho uvařit na měkko perlovky, pak je vybeřme pěnovačkou, urovnejme je do plechové krabice a prokládejme je křenem, konečně na ně vlejme vychladlý ocet a na vrchu to polejme olejem, načež nádobu opatrně obvažme a na chladném místě uschovejme.

Perloky s octem a cukrem. Litr perlovek se silně posolí a nechají se tak dlouho v soli stát, až se dají snadno sloupati, pak se opláknou a dají se na síto osáknout. Mezitím se dá litr octa vařit s 200 gr. cukru, 16 gr. černého pepře, rovněž tolik nového koření, 8 gr. řebíčku, 2 bobkovými listy. Veškeré koření se vloží do malého plátěného sáčku a perlovky se dají v tom uvařit, vyberou se z toho, narovnají se do nádoby, přelejí se s vychladlým octem a nádoba se obváže. Perlovky podobným způsobem nakládané dávají se do ruského a vlašského salátu.

Omáčka z perlovek. Opařme perlovky vařící vodou, oloupejme je a hoďme je pak do studené vody. Dejme do nádobky půl litru silné polívky, přidejme kousek másla a nechme perlovky v tom vařit, pak to zapražme bílou mastnou zápražkou, přidejme špetku bílého pepře, kousek sardelového másla a šťávu z půl citronu. Omáčku tuto přidejme k hovězímu neb skopovému masu neb dušené zvěřině.

Omáčka z perlovek na jiný způsob. Z nakládaných perlovek připravuje se omáčka takto: Dejme na talíř 3 lžíce cukrového syrobu, přidejme k tomu tři lžíce mouky a dva koflíky silné polívky, zamíchejme tím dobře, přidejme k tomu 3 lžíce nakládaných perlovek, špetku soli a nechme to zavařit; pak nakrájejme na mísu řízky hovězího neb skopového masa, vlejme

na to připravenou omáčku a nechme maso v omáčce ohřát, pak je obložme smaženými zemčaty a nesme na stůl.

Česnek.

Allium sativum.

Dějiny česneku. Česnek pochází z východních zemí. Již v starověku znali lidé česnek velmi dobře. Egypťané milovali ho velice a také Římané s chutí ho pojídali. Řekové ním povrhovali. Athenäus vypravuje, že nikdo, kdož česnek jedl, nesměl vstoupiti do chrámu Cybeli zasvěceného. Taktéž horlí Horác proti česneku, poněvadž se ním jednou žaludek notně pokazil. Později se dovídáme, že rázný Alfons XI., král kastilský, r. 1330 založil řád, v jehož stanovách obsažen byl jeden odstavec týkající se pojídání česneku. Dle odstavce toho nesměli rytíři tohoto řádu, kteří byli jedli buď česnek neb cibuli, objeviti se u dvora; mimo to nesměli po celý měsíc obcovati s ostatními rytíři. Toto nařízení dělá jemnému čichu krále Alfonse XI. aneb spíše jeho milence spanilé Leonoře Guzmanové všechnu čest; avšak lze se domnívati, že si král tento jmenovaným nařízením mnoho nepřátel způsobil u těch, kteří rádi česnek pojídali.

Pěstování. Česnek je rostlina vytrvalá a kvete v červnu a červenci. Kulovitá šedá cibule jeho skládá se z více malých, podlouhlých, bílou blánou uzavřených cibulek, tak zvaných pazourků. Česneková cibule vyhání 62—95 cm. dlouhou lodyhu, která je až do polovice opatřena větším dílem pěti dvouřádkově stojícími listy. Lodyha je před květem prstencovitě stočena; nese ale pak okolík s cibulkami, mezi nimiž

jednotlivé květy vynikají, které však nevytvořují žádného semena. Česnek kvete bíle, tu a tam nachově. Listy lodyhy jsou široké, dlouze zašpičatělé a zelené.

Česnek vyžaduje teplé půdy v teplé poloze, daří se nejlíp v dobré písčině a rozmnožuje se buď pazourky česnekovými aneb nadzemními čili vzdušnými cibulkami.

Pazourky vstrčme na podzim aneb v březnu 10—20 cm. vzdáleně od sebe a as 5 cm. hluboko do dobře zryté, silné půdy. V těžké, vazké půdě jest prospěšno sázeti je na jaře a ne hluboko, poněvadž snadno zahnívají. Dále pečujme mezi růstem o kypření a čistění půdy a jakmile listy v srpnu sežloutnou, je čas ke sklízení. Avšak nabydeme ještě krásnějších česnekových cibulek, necháme-li česnek dvouletý, načež obdržíme při rozdělování více než 30 pazourků, které jsou vejčité podlouhlé. Můžeme též zasaditi malé cibulky nadzemní, které se nacházejí v květném okolíku, tak zvané vzdušné cibulky; avšak tyto vyžadují k utvoření cibule jednoho roku více, než pazourky.

Na to vyndejme česnek, nechejme ho dobře uschnouti, svažme ho chomáčovitě dohromady a uschovejme ho na suchém místě. Jsou-li česnekové cibule dobře vyschlé, vydrží 2—3 leta. Česnek semena nevytvořuje; místo něho narostou nadzemní cibulky. Mráz česneku neškodí. V obchodu rozeznáváme dva druhy česneku a sice s bílými pazourky a s červenými pazourky, z nichžto poslední je ve Francii oblíben a na podzim se sází. Z bílých je největší *česnek bzenecký*.

Jiný druh česneku Allium Moly, zlatožlutý, vyniká jemnější chutí, než obyčejný a slouží za nejjemnější koření k telecí pečeni. Tohoto

druhu užívá se také co ozdobné květiny, má živě žluté velké kvítky a kvete v červnu. Hodí se k obrubám záhonů a nechá se tak dlouho na jednom místě, až se buď příliš rozšíří aneb mezer nadělá. V tomto případu přesadí se na podzim aneb se vyndá a na podzim se opět zasadí. Druh tento poskytuje semeno; avšak jen velmi málo a proto je také jeho símě v obchodě velmi drahé.

Česnek co lék a prostředek.

Česnek sloužil už v starověku u Židů za hlavní potravu. Rostlinoznalec Pedanius Dioscorides (64 let před Kristovým narozením), jenž žil za času Neronových, píše ve svém rostlinopisu, že česnek zahání, byv pojídán, nejen tasemnici, nýbrž že není lepšího prostředku proti uštknutí zmyjí a užovek, než česnek, když se utluče a s vínem smíchá. Vůbec je česnek výtečným lékem proti kousnutí vzteklého psa, pojídá-li se a položí-li se na ránu. Totéž platí o zběsilosti a šílenství. Plinius druhý (79 let před nar. Kr.), jenž přišel o život při výbuchu Vesuvu, píše ve svém přírodopisu (v knize 20, kapit. 22): „Česnek vyniká velkými silami; léčí veškeré pichy a uštknutí jedovatých zvířat, buď co potrava, nápoj aneb obložka; zvláště je česnek léčivým prostředkem proti kousnutí psa, při čemž se česnek s medem smíchaný na ránu klade.“ V starých rostlinářích šestnáctého a sedmnáctého století jmenovitě v rostlináři Matthioliho stojí psáno: „Ukousl-li někoho vzteklý pes, nechť zvaří česněk s heřmánkem ve vodě, utluče oba dohromady a udělá z toho obkladek na ránu. Celkem je česnek“, dokládá starý rostlinoznalec, „kazi-

jedem všech jedů a proto nazývá jej také Galenus „Theriacum rusticorum“ (Dryák selský).

Proti vzteklině. V nejnovější době přednášel Bouley, člen francouzské akademie o novém spůsobu léčení vztekliny, při čemž výhradně užívá se česneku. Portugalský lékař Viktorine Pereira Dias oznámil Bouleyovi, že během několika měsíců vyléčil devět osob, pokousaných vzteklými psy — a to věsměs dle methody Bouleyovy, kdežto jiní nemocní, kteří byli léčeni dle staré methody vypálením rány, podlehli této strašné nemoci. Bouley nařizuje následující spůsob ošetřování nemocného: nejprvé se rána vymyje studenou vodou, načež se natře česnekem na prach rozetřeným a tento se několik hodin na ráně ponechá. Mimo to musí pacient užívat plný odvar česneku (720 gr. vody zavaří se s celým česnekem, až na 500 gr.), což se musí díti po 8 neb 9 dní pokud možná často a mimo to po delší dobu požíval česnek v jakémkoliv spůsobě.

Proti dušnosti a prsním neduhům vůbec. Proti dušnosti, která pochází z úzkoprsosti jakož i proti prsní křeči vůbec doporučeje se tento prostředek: Polijme 52—60 gr. česneku jemně rozmačkaného dobrým vinným octem, přistavme to k ohni. Když se byla tekutina v čisté nádobě as 20 min. povařila aneb vůbec o třetinu vyvařila, musíme to procedit a za ustavičného míchání 164—210 gr. dobrého medu připojit. Na to se smíšenina asi 5 minut vaří a pěna na povrchu se vyskytující pilně sbírá. Když jest tekutina povychladlá, naleje se do širokohrdlé láhvice neb jiné nádoby, která se přepne papírem, do něhož se jehlou několik dírek udělá. Nádoba se postaví do tepla a za několik dní, to jest jakmile přestalo původní kvašení je lék hotov. Tohoto léku užívá se z rána na lačný žaloudek vždy po 1 lžíci.

Proti svrabu. Česnek hodí se co výtečný domácí prostředek proti svrabu. Utlučeme několik pazourků česneku v hmoždíři a smíchejme šťávu z nich s novým máslem neb olejem. Mají-li koně neb dobytek zastaralý svrab, pak natírejme kartáčem smočeným v této masti bolavá místa a je jistá pomoc. Tímto způsobem zahubí se též vši u dobytka.

Proti nadmutí dobytka. Zvěrolékař Halder v Isny doporoučí česnek co lék proti nadmutí hovězího dobytka. 2—3 pazourky česneku rozkrájejí se na malounké kousky a vaří se ve 2 neb 3 litrech mléka, načež se to procedí a v hliněných nových hrnkách uschová. Čím starší je tato tekutina, tím mocněji působí, bezpochyby následkem nastoupivšího kysání. Nadme-li se kráva, dá se as $^1/_4$ neb $^1/_2$ litru této tekutiny krávě k pití a opakuje se to každých 20 až 30 minut tak dlouho, až nadmutí pomine. Zvířatům, která trpí špatným trávením a často se nadýmají, dávejme dvakrát denně as 1 decilitr ($^1/_{10}$ litru) k pití. Rolníci algäuští užívají tohoho prostředku s nejlepším prospěchem.

Proti mouchám. Chceme-li zameziti muší trus na rámcích a podobném nářadí, potřeme je vodou, v níž rozmačkaný česnek byl po 4—5 dní namočen.

K povzbuzení pohlavního pudu u ovcí doporoučí ho Daubenton.

Proti hlístům (červům) u psů. Česnek zavaří se do mléka, až vše zhoustne a tohoto léku dává se 2—4krát denně velkým domácím psům 10 až 40 gr., prostředním psům 2 až 10 gr., malým 1 až 3 gr.

Upotřebení v kuchyni. Česneku užívá se v kuchyni k připravování omáček, k okořenění

masa jmenovitě skopového, pak co přísady k rozličným druhům kyšek (vuřtů), především k salámům ano i jako na Rusi co koření při nakládání okurek aneb jako ve Francii a Anglii co koření k salátu. V celku užívá se česneku v kuchyních bohatýrů a labužníků velmi opatrně a u velmi skromném rozměru už proto, poněvadž se je co obávati, že by člověk po něm zapáchal. Tím štědřeji ho užívají v jižní Francii, ve Španělsku, pak v jižní Italii, taktéž i v polskych, ruských a židovských kuchyních.

Slabé žaludky nestráví dobře česneku a proto nesmí se ho do pokrmů dáti mnoho. Chceme-li jídlům dodati lepší chuti, namočme česnek ve vodě a přilejme pak vodu tu k jídlům; nikoliv však česnek sám. Podobně radno počínati si při vyrábění uzenek.

Česneková omáčka na španělský způsob. Hoďme na pánvici kus sádla, přidejme k tomu as 3 rozestřené pazourky čili stroužky česneku, nechme to na hnědo usmažit, přilejme na to vařící vodu, nechme to trochu povařit a osolme to. Nyní nakrájejme na mísku tence chleba, přidejme k tomu několik vajec a vlejme k tomu vařící polévku. — Polévka ta jest u Španělů velmi oblíbena.

Česneková polévka na český způsob. Postavme hrnec s půllitrem vody k ohni, aby se vařila. Počne-li se vařit, dejme do ní lžíci másla, rozetřeme 2 pazourky česneku se solí a přidejme to k polévce. Počne li se to silně vařit, rozkloktněme do toho vajíčko, rychle to rozmuťme a přidejme půl strouhané žemličky.

Česnekova omáčka. Přidejme do půl litru silné hovězí polévky kávovní lžičku česneku s máslem rozestřeného a zapražme to bílou mast-

nou zápražkou aneb rozetřeme česnek, přidejme špetku soli, špetku pepře, 60 gr. másla, proceďme to žíněným sitem, přidejme to pak k čtvrt litru rozkvařeného másla a přidejme šťávu z 1 citronu.

Česneková směška (Ragout). Oloupejme hrstku česnekových pazourků a hoďme je do vařící vody. — Po 5 minutách sceďme vodu a vlejme na to čerstvou vařící vodu, to opakujme tak dlouho každých 5 minut, až bude česnek úplně měkký; pak ho dejme dusiti s hnědou omáčkou a vlejme to na skopovou pečeni.

Kyšky s česnekem. Rozsekejme 1¼ kg. libového vepřového masa a 250 gr. slaniny, osolme to a přidejme trochu utlučeného pepře. Den před tím uchystejme 1 celou cibulku česnekovou, oloupanou a rozkrájenou, kterou dáme do studené vody vymáčet. Vymáčenou cibulku rozsekejme a nechme ji opět ve vodě vyloužit, přidejme pak vodu k rozsekanému masu a rozmíchejme to dobře, pak to naplňme do tenkých střívek, které na konečkách obvážeme a pověsme je na 1 den do udírny. Chceme-li je jísti, hoďme je do vařící vody, by se ohřály. Chceme-li, aby se kyšky déle uchovaly, přidejme k masu trochu sanytru a nechme je déle udit. V některých krajích se uzenky tyto vaří před jídlem několik hodin v hnědém neb červeném pivě, pak se opláknou ve vařící vodě a nesou se na stůl.

Nakládaný česnek. Obloupejme ½ kg. česneku, dejme ho na mísku, posypejme ho hojně solí, v níž ho necháme as 3 dni ležeti, pak otřme česnek dobře šátkem a dejme ho na slunci dobře oschnout. Na to svařme 1 litr vinného octa, k němu přidejme lžičku soli, 30 gr. pepře a 30 gr. rozmačkaných horčičných semen. — Je-li ocet dobře zpěněný, seberme pěnu, přihoďme k octu

česnek, nechme ho ale jen jednou přejít varem, naplňme pak vše do kamenné nádoby, kterou měchýřem opatrně obvažme.

Česneková tresť. Vlejme na pánvici litr bílého vína, přidejme 5—6 stroužků česneku, 5—6 řebíčku, 2 bobkové listy a kousek cukru, nechme to tak dlouho vařit až je víno na polo zavařeno. Sceďme to pak a profiltrujme víno trychtýřem do lahve, jejíž otvor je vatou zacpán, tak že tresť jen zvolna do láhve odkape. Lahev s trestí se pevně zašpuntuje a obváže. Tresti té se upotřebuje k rybím omáčkám.

Česnekový ocet. 90—100 gr. česneku se oloupá a utluče se v hmoždýři, na to se dají do hrnku, přidá se lžička soli, 6 hřebíčků, 15 gr. zázvoru a 1 litr vinného octa. Vše se nechá as 10 dní stát a pak se to scedí do láhve, která se dobře zátkou zadělati musí. 3—4 kapky tohoto octu stačí k okořenění salátu neb omáčky.

Líny na česneku. Očistivše a vykuchavše líny (ryby) nasolme je dobře. Rozkvařme na pánvici na 3 líny as ¼ kg. másla. Když se máslo škvaří přidejme líny k němu a jsou-li už skoro udušeny, přidejme as dvě cibulky česnekové s máslem a solí rozetřené, rozmíchejme to dobře s omáčkou pod líny a nechme tyto dodělati a nesme je na stůl.

Provencalské česneční máslo čili Ailloli. Téhož užívá se v jižní Francii co přísady k velkému množství pokrmů věčším dílem k pečenému a sekanému masu aneb se jí se studeným masem. Máslo to připravuje se takto: Roztluče se v hmoždíři 6—8 česnekových pazourků velmi jemně a připojí se k tomu za ustavičného míchání k jedné a též straně čerstvý žloutek jakož i pozvolna po kapkách koflík olivového oleje. Jakmile ailloli

se srážeti a na spůsob smetany se dělati počíná, přileje se k tomu několik kapek vlažné vody a šťáva z půl citronu a hledí se znenáhla olej mezi to přimíchovati, až se z toho stane jakýsi druh perného másla.

Máslo s česnekem. Roztlučeme dva pazourky česneku jemně v hmoždíři a smíchejme to se 130 gr. másla, načež to užíti můžem k okořenění omáčky neb též dobře co přísady k pečenému masu. —

Rokambol.

(Alluim Scorodoprasuu.)

Rokambol roste divoce v některých končinách Rakouska, Německa, Francie a Španělska. V zahradách pěstuje se u nás zřídka, za to ale v Horní Italii jmenovitě poblíž Janova v rozsáhlé míře, odkud se vyváží do jižní Francie a Španělska.

Rokambol je rostlina vytrvalá a kvete v červnu a lipnu. Její cibulka podobá se česneku a skládá se z více tupých těsně k sobě přiléhajících, slupkou obestřených malých cibuleček čili pazourků.

Kulatá, vysoká, nahoře hadovitě stočená lodyha je až do polo listy opatřena, jednolistá, přišpičatělá tobolka je delší než okolík, tyčinky vyčnívají z květu. Rokambol kvete nachově; po květu objevují se místo semena malé červené cibulečky.

Rokambol rozmnožuje se pazourky, které se sejí buď v říjnu neb záhy na jaře do kypré, dobře zpracované země ve vzdálenosti 12—15 cm. Za doby vegetační musí se rostlinky okopávati a plevele zbavovati.

V srpnu aneb v září, když cibulky dozrávají, vyndají se z půdy, dobře se osuší, svážou se do hromady a uchovají se v místnosti, kam mráz vniknouti nemůže. Nadzemní čili vzdušné cibulky, které se tvoří po květu na okolíku mohou se též sázeti, poskytují ale teprv v druhém roku náležitou sklizeň.

Chuť rokambolových pazourků je mnohem příjemnější a méně ostrá, než česneku a v kuchyni a domácnostech užívá se ho na tensýž spůsob, jako česneku.

OBSAH:

Stránka

Stránka